

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Mit einem Register über diesen und den Ersten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1791

XXXXIII. Vermischte einzelne physikalische, naturhistorische, ökonomische und die Kunst betreffende Merkwürdigkeiten.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10096



XXXIII.

Bermischte einzelne physikalische, naturhistorische, ökonomische und die Kunst betreffende Merkwürdigkeiten.

Bei Idria findet sich eine Quecksilbergrube, die in 14 Jahren jährlich 120,000 Pfund Quecksilber geliefert hat, wovon der sechste Theil für gediegenes, oder Jungferunquecksilber angenommen werden kann. —

Hasen und Kaninchen sind so große Liebhaber von der Petersilie, daß sie auch aus der Ferne herbeykommen, und solche abfressen. Wenn also jemand in seinem Felde viel Hasen haben wollte, der könnte sie durch Anbauung der Petersilie aus dem ganzen Lande herbeylocken. —

Ein Paar Kaninchen kann sich in 4 Jahren auf 1,274,840 vermehren, da sie im Jahr 7 Mal werfen, oft 8 Junge haben, und im Alter von 5 Monathen zur Vermehrung geschickt sind. —

Man hat Beyspiele, daß ein englisches Pferd bey dem Wetterennen $82\frac{1}{2}$ Schuh in einer Sekunde zurückgelegt hat, und die Mühlpferde tragen bis 910 Pfund. —

XXXXVII

Eichen,

Eichen, die aus Saamen gezogen, und hernach versezt werden, wachsen ungleich schneller, als diejenigen, welche gleich dahin gesäet werden, wo sie bleiben sollen. Hingegen geben letztere allemal das beste Nußholz.

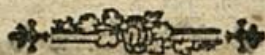
Birnen und Aepfel können lange gut erhalten werden, wenn man sie schichtweise in Asche legt; nur nehmen sie darin einen übeln Geschmack an, der jedoch wenigstens vermindert, wo nicht ganz verhütet werden kann, wenn man sie in Papier einwickelt. —

Der Wachsthum des Weinstocks wird zwar durch den Mist befördert, aber gemeiniglich leidet dadurch der Geschmack der Trauben. Besser ist es, wenn man alle 2 oder 3 Jahre neue Erde an die Wurzeln bringt. —

Den Buchweizen ärndtet man in Italien an einigen Orten 2 Mal im Jahre. Das erste Mal säet man ihn im Julius, das andere Mal säet man ihn im Junius da, wo die Winterfrüchte gestanden haben, dann reist er im Oktober. —

Die weiße Weide giebt das beste Holz zu den Kaminen zärtlicher Personen, theils weil es leicht in einem fort brennt, theils weil es sehr wenigen, und wenig beschwerlichen Rauch giebt. —

Die Wärme eines gesunden Menschen beyderley Geschlechts, und jedes Alters ist allemal zwischen dem 97 und 98 Grad des Fahrenheitschen



heitschen Thermometers. So viel man ~~wah~~ zur Zeit weiß, ist die menschliche Wärme unter allen säugenden Thieren die geringste. Im frischen Blute eines Kalbes, oder in dessen geöffnetem Bauche, steigt das Quecksilber bis zu 104 Grad; eben so hoch auch beim jungen Schweine. Hingegen bey einem Ziegenlamme hat man sie 101 $\frac{1}{2}$ Grad, und zwischen den Beinen der Katzen eben so viel, bey den Hunden an eben den Orten aber 100 $\frac{1}{2}$ Grad gefunden. Vermehrt man diese Wärme um 2 Grad, so hat man die Wärme des Eingeweidcs dieser Thiere. Weit stärker ist die eigenthümliche Wärme der Vögel. Im Bauche der Gänse, Enten, Kalkuter, Tauben und Hühner hat man sie 107 $\frac{1}{2}$ Grad, noch größer bey den kleinern Vögeln, z. E. bey einem Rothkehlchen 111 $\frac{1}{2}$ Grad, und überhaupt etwa um 1 $\frac{1}{2}$ Grad allemal geringer unter den Flügeln befunden. Die Kaltblütigen Thiere, als Fische und Frösche, haben allemal die Wärme derjenigen Körper, welche sie umgeben, oder die neben ihnen sind. —

Hartes Horn, welches das Kochen sehr lange aushält, wird, in heißes Brodt gesteckt, in kurzer Zeit so weich, wie Wachs. —

Eiskalte Speisen sind der Gesundheit nachtheilig. Linne erzählt von einem Kaufmann, der den dritten Tag starb, nachdem er 15 gefroren

frone Aустern gegessen hatte. Neun gefrorne Aepfel verursachten einem jungen Menschen einen so langwierigen Husten, daß die Schwindsucht zu besorgen war. —

Der häufige Genuß des heißen Reißes schadet nicht nur dem Magen, sondern verursacht auch Zittern der Glieder und Blindheit. —

In Italien macht man aus dem Holze des Kastanienbaums die großen Weinfässer, im gleichen die Weinpfähle, die in die Erde gesteckt, sieben Jahre dauern. — Das Holz ist vorzüglich gut zu Gefäßen für flüssige Sachen, weil es, wenn es einmal angefeuchtet worden, seine Größe behält, und weder schwindet, noch quillet. —

Ein Getraide giebt weniger Auszug, wenn man es nach der Aerndte verbraucht, als wenn es bis auf das Frühjahr gelegen hat. Ein altes Getraide giebt ordentlicher Welse $\frac{1}{10}$ mehr Mehl, als ein neues, und das Mehl vom alten Weizen giebt $\frac{1}{10}$ mehr Brodt, als das vom neuen Weizen; folglich giebt ein alter Weizen, gemeiniglich $\frac{2}{3}$ mehr Brodt, als neuer Weizen. —

Bey eilf einzelnen Himten Weizen, die man bey eilf verschiedenen Bäckern hat wägen lassen, hat man folgende verschiedene Gewichte gefunden:

48 Pfund 16 Loth. 47 Pf. 8 L. 47 Pf. 16 L.
46 Pf. 28 L. 47 Pf. 12 L. 46 Pf. 8 L. 48 Pf.

Bb 2 4 L.



4 L. 47 Pf. 24 L. 45 Pf. 20 L. 45 Pf. 18
L. 44 Pf. 18 L. —

Eicheln und Kastanien erhalten sich Jahr und Tag im Wachs, so, daß sie noch keimen können. Man muß die Eicheln vorher ganz rein abwaschen, und dann einen Ueberzug von Wachs, so eben anfängt zu rinnen, um selbige kleben. Wenn diese Bedeckung ohne Ritzen ganz verkaltet ist, gießt man geschmolzenes Wachs in ein Gefäß, versenkt die Eicheln darin reihenweise dicht über einander, gießt über diese Schicht abermals Wachs, und füllet auf diese Art das ganze Gefäß. Damit die Hitze desto schneller nachlassen möge, nimmt man diese Arbeit an einem offenen Fenster vor. —

In England hat man den Versuch gemacht, Weizen durch die Trennung der Pflanzen zu vermehren. Man säete ihn im Junius, zertrennte die jungen Pflanzen in 18 Theile, verpflanzte jeden Theil besonders, nahm die Theilung im September noch einmal vor, und noch einmal im Anfange des Aprils. Auf solche Art erhielt man aus einem einzigen Korn 21109 Aehren, oder 576840 Körner. —

Ein Landwirth in England hat den Einfall gehabt, den Ziegen die Vorderzähne auszubrechen, um seine Bäume zu sichern. — Die Schweden zerschneiden ihnen eine Sehne am Hinterfuße,

terfuße, um das Ueberspringen zu verwehren. Letzteres ist ungleich besser, weil dadurch dem Thiere die Verdauung nicht gestöhrt wird. —

Ein Baum muß desto stärker begossen werden, je mehr Blüthen und Früchte er hat. Oft fehlet den Bäumen, die ihre Früchte unreif fallen lassen, nichts als Wasser. —

Um Torschocf bereiten die Russen aus Meerrettig ein Del, dessen gute Wirkung sie in Gliederschmerzen, scorbutischen Zufällen, Geschwüren, alten Schäden, u. s. w. sehr rühmen. Es wird innerlich zu einem halben Quentchen eingenommen; auch werden franke Theile damit äußerlich bestreichen. —

Mehl zu Nudeln gemacht, nährt zweymal so viel Menschen, als wenn es zu Brodt verbacken wird. —

In sandigten Gegenden von Niedersachsen findet man unter der Oberfläche oft einen mit Eisenocher vermischten Sand, der, zumal wenn er mehr an die freye Luft kömmt, zu einem harten, zum Bauen dienlichen Stein erhärtet, der unter dem Namen Ortstein bekannt ist. So wie diese Erhärtung zunimmt, nimmt die Fruchtbarkeit des Feldes ab. Ist dieser Stein einmal unter einem Felde, so ist kein anderes Gegenmittel, als dies kostbare, ihn heraus zu bringen. Will man Bäume setzen, so ist es auch nicht genug,

B b 3

durch



durch den Stein nur ein Loch zu schlagen. Wurzeln, die den Ortstein berühren, sterben ab. Man hat Beyspiele, daß in angelegten Maulbeerplantagen, Bäume, die in einer Tiefe von $1\frac{1}{2}$ Elle unter sich Ortstein gehabt haben, ausgegangen sind. —

Bey einem ruhigen Pferde hat man in einer Minute 42 Pulsschläge gezählt, 65 bey einem sehr jungen Füllen, 48 bey einem fünfjährigen Pferde, (aus einem Lande, worin diese Thiere langsam vollkommen werden,) 30 bey einem Pferde, so deutliche Kennzeichen des hohen Alters hatte; 55, 60, ja selbst 100 bey einem Pferde, welches man zu Tode bluten ließ; die Pulsschläge geschahen öfter, und vermehrten sich, so wie das Thier seinem Ende näher kam. In zugerittenen Stuten hat man 34 auch 36 Pulsschläge gezählt. Der Puls scheint bey dem weiblichen Geschlecht der Thiere langsamer zu seyn. Beym Rindviehe verhalten sich die Pulsschläge, wie bey den Pferden. Bey einem Schafe geschehen 65 in einer Minute, und bey dem Hunde 97. —

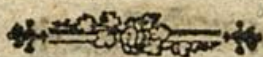
Aus Carolina werden jährlich über 100,000 Barrels Reiß nach Europa, nach den nördlichen Kolonien, und nach Westindien verfahren. Ein Barrel ist zwischen 5 und 600 Centner. —

Der

Der sogenannte Sakrizensafft wird aus der Wurzel des Süßholzes bereitet, welches in Frankreich, Italien und Spanien wild wächst. Die Wurzel wird zerstücket, auf einer Mühle zerknirscht, den andern Tag 8 Stunden lang gesotten, hernach gepreßt, wieder 24 Stunden gesotten, bis es ein steifer Teig wird, der sich in Tafeln schneiden läßt. Diese werden mit Lorbeerblättern in Kisten gepackt, und so nach Holland und England verschickt. —

Ein gelehrter Oekonom hat den Versuch gemacht, einen abgezogenen Schweinescinken in grobe Leinwand zu nähen, und so zu räuchern, und gefunden, daß er alsdann angenehmer schmeckt, weniger Salz erfordert, und auch geschwinder durchräuchert, als wenn er, nach der gewöhnlichen Art, mit der Haut in Salz und Rauch gar gemacht wird. Ist man doch Ochsen, Kalb- und Hammelfleisch ohne Haut; warum sollte dieß nicht auch bey dem Schweinesfleisch angehen, wenn es nicht Vorurtheil wäre, daß dieses ohne Schwarte ekelhaft aussähe! —

Die Kalmucken verfertigen aus Pferdehäuten hornartige Gefäße. Sie machen Theekannen daraus, die kochendes Wasser fassen, ohne zu erweichen, oder dem Wasser einen Geschmack zu geben. Durch anhaltendes Räuchern



chern werden diese Gefäße durchsichtig wie Horn, und fast unvergänglich. —

Die Baschkirischen Weiber bereiten aus gemelnen großen Nesseln Garn und Zeuge, ohnerachtet sie auch Hanf haben, der ihnen wild wächst. Schon in Nestors Jahrbüchern wird bey dem Jahre 904 der Segel aus Nesseln erwähnt. —

Die Art, in Smirna die Baumwolle zu packen, ist folgende: Die großen Ballen von 2 bis 3 Centner, werden durch Maschinen so zusammengepreßt, daß sie nur 3 Schuh in der Länge, $1\frac{1}{2}$ in der Breite, und $\frac{1}{2}$ in der Dicke haben. Die meisten holländischen Kauffarthenschiffe, welche besonders stark dazu gebauet sind, können 1000 Ballen, und mehr laden. —

Einen Buter kann man mit wälschen Nüssen mästen, wenn man ihm erst täglich nur eine Nuß, hernach 2 bis 6, und noch mehr, und zum Getränke süße Milch geben läßt. Er ist fett, wenn er eine Meße gefressen hat. —

Die Stärke und das Wachsthum eines Kalbes wird vermehrt, wenn in das Getränk Rockenmalz gemischt wird. —

Die Wärme in den Milchammern, worin die Milch zum Gerinnen gebracht werden soll, darf nicht über 18 Grad Reaumur, oder 73 Grad Fahrenheit betragen, sonst beschleunigt sie
das

das Gerinnen zu sehr, und hindert den Rahm, sich von dem Wässerigen zu scheiden. Weite und flache Gefäße geben mehr Rahm, als enge und tiefe. —

Die Mästung des Federviehes mit tür-
kischem Weizen haben bewährte Oekonomen
sehr empfohlen. Bloß aus Gräs werden jähr-
lich gegen 6000 Kapaunen, die Finger hoch
Speck haben, nach Wien geschickt. —

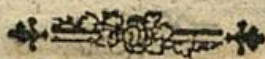
Wenn die Kühe die Blätter, oder jungen
Zriebe der Eschenbäume fressen, so wird die
Butter stinkend und unbrauchbar. —

Der Saamen von Sonnenblumen ist ein
herrliches Futter für das Federvieh. —

Beym Gebrauch von Kapern hat man Ur-
sach vorsichtig zu seyn, weil die Verkäufer oft
die grüne Farbe derselben durch Kupfer erhö-
hen. —

Ben Perth in Schottland ist eine Perlenfi-
scheren, woher von 1761 bis 1764 für 10000
Pfund Sterling nach London geschickt worden.
Die Unze wurde von 10 S. bis 1 Pf. 16 S.
bezahlt. Die größte daselbst gefundene Perle
soll 33 Gran gewogen haben. Durch die Un-
mäßigkeit der Pächter ist indessen diese Fischeren
schon gänzlich erschöpft. —

Die Eschen lassen nicht leicht andere Pflan-
zen in ihrer Nachbarschaft aufkommen, daher sie



vornämlich nicht nahe an Hecken stehen dürfen. —

Die härtesten rothen oder rothbraunen eisenshaltigen Granate, die aus körnigten, ungestalteten und vieleckigten Stücken bestehen, werden in Tyrol Statt der Feuersteine auf die Flintenschlösser geschraubt, und tyrolische Flintensteine genannt. —

Alle animalische Theile, die sich in eine Gallerte auflösen lassen, enthalten das Wesen des Leims. Tausend Pfund Abschnittlinge von Schaaf- und Kalbfellen, und 500 Pfund Ochsenohren, müssen, wenn alles zusammen in recht gutem Stande ist, 5 bis 600 Pfund guten Leim geben. —

Die Briefoblaten sind wahrer Mehlkleister, der nicht gegohren hat, und den man zwischen zwey eisernen Platten trocken werden läßt. —

In einem wohl eingerichteten Gewächshause müssen alle Wände weiß angestrichen werden, damit sie die Lichtstrahlen desto besser zurückwerfen können; in einem dunkel angestrichenen Hause fallen die Blätter im Winter leicht ab. —

An den Hausgrillen ist es sonderbar, daß, wenn man sie auf dem Tische auf eine Nadel steckt, sie einige ihrer Beine nach und nach,
ohne

ohne weitere äußere Berührung oder Bewegung abwerfen, und zwar oft so, daß die Beine 1 bis 2 Zoll von der Nadel wegfliegen. — Doch erfolgt das Abwerfen der Beine nicht allemal. —

Die Heiligen-Bilder, welche die Bettelmönche oft bey sich führen, und die sich vom Hauche krümmen, werden aus Hausenblase verfertigt. —

In Rußland fängt man im Winter die Krebse so, daß man durch verschiedene Eislöcher kleine geflochtene Scheiben hinunter läßt, auf denen man einen Stein, und ein Stück Fleisch fest bindet, da man denn einige Mal des Tages die Scheiben aufzieht, und die darauf versammelten Krebse wegnimmt. — Die gemeinen Russen genießen aber dies Insekt nicht. —

An der Wolga haben die Leute viel artige und zum Theil weitläufige Anstalten zum Fischfange; wovon eine unter andern darin besteht, daß der Fisch seine Falle selbst verschließt, und den Fischern durch eine Glocke sein Unglück ankündigt, welche mit leichter Mühe den ganzen Boden der Fischkammer in die Höhe winden können. —

Zur Sommerszeit ist das Schaaffleisch in Orenburg fast umsonst zu haben, weil die Kaufleute an dem Talg, dessen ein Kirgisischer Hammel, wegen seines, oft bis über ein Pud rohwiegenden



genden Fettschwanzes, nicht selten 30 und mehr Pfund giebt, schon Gewinnst genug haben. —

Die Erfahrung hat gelehrt, daß Kreide bey einem heftigen und viele Stunden dauernden Feuer, für sich ganz allein, nicht nur in Fluß kömmt, sondern so gar so dünne fließt, daß sie zwey Gefäße durchbohret, und sich in dem dritten als ein schönes durchsichtiges gelbes Glas sammelt. —

Nach genau angestellten Versuchen kömmt durchs Feuer alles in Fluß, nur nicht Thon allein, noch auch Sand für sich, noch auch Thon und Sand mit einander; hingegen aber kommen auch diese in Fluß, wenn sie zu gleichen Theilen mit Kalk, oder Gyps vermischt werden, und noch besser, wenn von letzterm mehr, als von erstem zugesetzt wird.



XXXIV.

Fortsetzung des drey und vierzigsten Stückes.

Die schwarze Schmierseife wird aus frischem Rübohl, oder aus dem Saxe in den Dehlfässern, oder von Fischthran bereitet. —

Seifen-